

Fontina-Tortellini, Blattspinat, Parmesan-Schaum, Trüffel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

100 g Hartweizenmehl 100 g Weizenmehl 2 Eier (M)

1 EL Olivenöl

Für die Käsefüllung:

140 g Fontina-Käse 150 ml Milch 100 ml Sahne

30 g Butter 30 g Mehl 1 Muskatnuss

Salz

Für den Spinat:

300 g Babyspinat 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe

100 ml Sahne 1 Muskatnuss Olivenöl

Salz Pfeffer

Für den Parmesan-Schaum:

100 g Parmesan 100 ml Sahne 100 ml Milch

1 EL kalte Butter

Für die Garnitur: 1 schwarzen Winter-Trüffel

Für den Nudelteig:

Mehl, Eier und Olivenöl in einer Schüssel miteinander vermengen und gut kneten. Der Teig sollte sehr zäh sein. Den Teig anschließend in eine Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Für die Käsefüllung:

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Milch und Sahne unter ständigem Rühren zugeben. Sobald die Masse dick wird, bei schwacher Hitze 4 Minuten kochen lassen. Fontina- Käse in Würfel schneiden und unterrühren. Sobald sich der Käse aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Runde Blätter mit einem Durchmesser von ca. 7 cm ausstechen. Auf jedes Nudelblatt, mittig, einen kleinen Löffel der Käse-Füllung geben. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen und die Teigblätter in der Mitte einmal zusammenfalten. Die nun halbmondförmige Teigtaschen am Rand flächendeckend zusammendrücken und beide Ecken zur Mitte hin biegen.

Die Tortellini auf ein, mit Hartweizenmehl bestreutes, Blech legen und in einem Topf mit Salzwasser 4 Minuten kochen lassen.

Für den Spinat:

Den Babyspinat waschen und trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erwärmen und Babyspinat, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und abschließend einen Schuss Sahne dazugeben. Die fertige Mischung noch einmal kurz aufkochen lassen.

Für den Parmesan-Schaum:

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Den Parmesan und die kalte Butter dazugeben und die Masse mit einem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

Fontina-Tortellini mit Blattspinat, Parmesan-Schaum und gehobelten Trüffel auf Tellern anrichten, mit einem Hobel Trüffel darüber hobeln und servieren.

Ariane Prantl am 27. Dezember 2017